MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE.

INDUSTRIE LAITIÈRE.

BUREAU DU COMMISSAIRE DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE,

FERME EXPÉRIMENTALE CENTRALE,

OTTAWA, - - CANADA.

ÉDITION SPÉCIALE POUR LES FABRICANTS DE FROMAGE.

CONSEILS AUX FABRICANTS DE FROMAGE POUR LE MOIS DE MAI.

637.3
C212

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,

BUREAU DU COMMISSAIRE DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE,

FERME EXPÉRIMENTALE CENTRALE,

OTTAWA, - - - - - - CANADA.

CONSEILS AUX FABRICANTS DE FROMAGE, POUR LE MOIS DE MAI.

PAR J. W. ROBERTSON,

Commissaire de l'industrie laitière.

FROMAGERIES ET LEURS ALENTOURS.

1. C'est cette semaine-ci, et non la semaine prochaine, qu'il fau voir à ce que les égouts et le drainage de la fromagerie et du terrain soient bien établis et fonctionnent bien.

2. Les conduites, tuyaux de décharge et réservoirs à petit la doivent être parfaitement étanches.

3. S'il se produit, dans les planchers ou dans les tuyaux de conduite, une fuite qu'il est impossible d'arrêter de suite, il faut aussitô procurer un écoulement pour ce qui s'échappera ainsi, fût-ce même au moyen d'une rigole. Répandez du plâtre ou de la chaux sur ces endroits en quantité suffisante. Ne manquez pas pendant ce mois d'acheter un baril ou deux de plâtre et de chaux pour vous en serv à l'époque des chaleurs.

4. Si les bâtiments ne sont pas et ne doivent pas être peinturés blanchissez-les au moins pendant ce mois-ci. Si les propriétaires ou les directeurs de la fabrique ne veulent pas faire exécuter ce travail, obtenez au moins la permission de le faire et faites-le vous-même. Une cave d'affinage même mal construite, mais blanchie extérieure ment, peut être maintenue, à l'époque des chaleurs, à une tempéra ture de 10 degrés plus basse que si elle était de couleur sombre. Si le fromage se gâte pendant les chaleurs, les acheteurs ni les propriétaires ne vous excuseront pas, qu'il y ait de votre faute ou non.

5. Tâchez de rendre propres et nets les alentours de votre fabrique.

6. Tout en ayant soin que l'extérieur fasse honneur à votre bon goût et à vos habitudes de propreté, faites que l'intérieur de la fabrique témoigne de votre horreur du désordre et de la saleté. Que chaque coin de votre fabrique soit bien nettoyé et soit conservé propre pendant toute la saison.

7. Avant de commencer à mettre du fromage dans la cave d'affinage, faites-y des fumigations en y brûlant du soufre (avec un peu d'alcool et arrosez ou badigeonnez toutes les parties de l'intérieur de la fromagerie avec une solution de 1 partie de bichlorure de mercure dans 2000 parties d'eau). Ceci préservera plus ou moins l'extérieur du fromage de la moisissure.

8. Les heures de loisir que vous aurez en mai,—l'abondance du lait n'arrivant que plus tard,—devraient être employées à mettre bien en ordre toutes les pièces de votre outillage de fabrication.

9. Voyez à ce que le plancher de la chambre de fabrication soit bien solide et ne tremble pas pendant l'emprésurage.

LE LAIT.—FABRICATION DU FROMAGE.

1. Procurez-vous un exemplaire du bulletin "Le lait et la fromagerie," pour chacun de vos patrons, en indiquant le nombre que vous voulez en avoir et l'adresse à laquelle ils doivent être expédiés. Ecrivez au Commissaire de l'industrie laitière, Ferme expérimentale centrale, Ottawa. On vous les enverra gratuitement en français ou en anglais.

2. Remarquez le lait qui sent mauvais ; ne le mêlez pas avec celui des autres patrons ; faites-le plutôt cailler à part, si vous le pouvez, et donnez-en le fromage à celui qui vous aura fourni ce lait, pour son usage personnel.

3. Arrangez-vous pour tenir note de l'ouvrage de chaque jour.

4. Pendant ce mois le lait a rarement besoin de *mûrissage*, avant la mise en présure.

5. Mettez ce qu'il faut de présure pour rendre le caillé prêt à être coupé au bout de 17 à 20 minutes, par une température de 80° à 88° Fahr.

6. Coupez lentement et avec beaucoup de soin.

7. Coupez d'abord avec le couteau à lames horizontales.

8. Ensuite attendez que le petit lait apparaisse à peu près sur toute la surface du bassin.

9. Coupez ensuite avec le couteau vertical.

10. Aussitôt le coupage fini, commencez à brasser le caillé lentement et sans interruption jusqu'à ce que le caillé soit "cuit" ou ferme.

11. Ne commencez à chauffer que 10 minutes après le commencement du brassage.

12. Chauffez graduellement, à peu près d'un degré par 4 ou 5 minutes jusqu'à la température de 98° Fahr.

13. Faites écouler au plus tôt la plus grande partie du petit lait afin de n'être pas surpris par une acidification rapide du petit lait.

14. N'enlevez pas le caillé avant que l'épreuve au fer chaud n'accuse la présence de l'acidité ; autrement le fromage de mai sera insipide.

15. L'enlèvement du caillé ou l'écoulement du petit lait terminé, brassez le caillé avec précaution en le maintenant à une température au-dessus de 94°.

16. N'essayez pas pendant ce mois de tasser beaucoup le caillé ou de le faire prendre en masse serrée. Empêchez qu'il ne se tasse avant d'être bien égoutté.

17. Quand le caillé commence à devenir glissant entre les doigts et à sentir le beurre frais, il faut le passer au moulin.

18. L'acidité se développe rapidement, et il faut avoir soin de laisser affermir le caillé avant le développement de l'acidité.

19. Après le passage au moulin, brassez pendant 10 à 15 minutes, avant de saler.

20. Salez, au commencement du mois, à raison de 1 livre ½ par 1,000 livres de lait, en augmentant jusqu'à 2 livres, dans les derniers 10 jours, et en variant la quantité suivant le degré d'humidité du caillé.

21. Commencez à mettre en moules dans les 20 minutes après que le salage est fini.

22. Ne vous servez que d'eau pure pour les bandages des moules.

23. Ayez bien soin de ne pas laisser se produire de *rebords* au fromage, comme cela arrive quand le couvercle du moule (le *fouleur*) est trop petit. Pressez graduellement, de manière à n'appliquer toute la pression possible avec le long levier que 4 heures après la mise en moule.

24. Laissez les cotons sur les moules, et tournez les meules dans les moules le matin ; n'enlevez pas un fromage de la presse avant que sa forme ne soit parfaite, son aspect propre.

25. Quand les cotons sont enlevés, si vous les enlevez, huilez bien les deux bouts du fromage, avec de bon beurre ou de l'huile de petit-lait, dans lesquels vous aurez fait dissoudre une cuillerée à thé de soude par tasse de beurre ou d'huile.

26. Ne laissez pas descendre la température de l'atelier de la presse au-dessous de 60° Fahr.

27. La cave d'affinage (séchoir) doit être constamment maintenue à une température de 65° à 70° Fahr.

28. Ayez des boîtes fortes lisses et de la grandeur exacte des fromages.

29. A l'aide d'une étampe marquez distinctement le poids de la meule sur le côté de chaque boîte.

MARQUES.

Je conseille à tous ceux qui fabriquent du fromage de première qualité de marquer ou d'étamper le mot "Canadien" sur le côté de tous les fromages et aussi sur le côté des boîtes qui les contiennent. Dans le but de faire que les marques ou étampes soient d'un dessin net et un peu uniforme, je présente les figures suivantes comme des formes qui conviendraient. Les lettres peuvent avoir ½ pouce ou ¾ de pouce de hauteur.

Acte à l'effet de prévenir la fabrication et la vente d'imitation de fromage, et de pourvoir à la marque des produits de la laiterie.

Sa Majesté, par et avec l'avis et le consentement du Sénat et de la Chambre des Communes du Canada, décrète ce qui suit :—

TITRE ABRÉGÉ.

1. Le présent acte pourra être cité sous le titre : *Acte des produits de la laiterie*, 1893.

IMITATION DE FROMAGE PROHIBÉE.

2. Personne ne fabriquera, ni sciemment n'achètera, vendra, offrira ou exposera en vente, ou n'aura en sa possession dans le but de le vendre, aucun fromage fait avec du lait écrémé auquel on aura ajouté quelque matière grasse étrangère à ce lait.

PUNITION.

2. Tout individu qui, par lui-même ou par l'intermédiaire de qui que ce soit à sa connaissance, enfreindra les dispositions du présent article, sera passible pour chaque infraction, sur conviction devant un ou des juges de paix, d'une amende de vingt-cinq piastres à cinq cents piastres, ainsi que des frais de poursuite, et, à défaut de paiement de l'amende et des frais, il sera passible d'un emprisonnement de six mois au plus, avec ou sans travaux forcés, à moins que l'amende et les frais ne soient plus tôt payés.

LE FROMAGE DE LAIT ÉCRÉMÉ SERA MARQUÉ.

3. Personne ne vendra, n'offrira ou exposera en vente, ou n'aura en sa possession dans le but de le vendre, aucun fromage fait avec du lait communément appelé "lait écrémé," ou du lait dont la crème aura été enlevée, ou du lait auquel on aura ajouté du lait écrémé, à moins que les mots "fromage de lait écrémé" ne soient étampés ou marqués d'une manière lisible sur le côté de chaque fromage, et aussi sur l'extérieur de chaque boîte ou colis le contenant, en lettres de pas moins de trois quarts de pouce de hauteur et de trois quarts de pouce de largeur.

LES MARQUES NE SERONT PAS ENLEVÉES.

2. Personne, dans l'intention de tromper ou de frauder, n'enlèvera ni n'effacera, oblitérera ou changera en aucune manière les

mots " fromage de lait écrémé " sur du fromage de ce genre, ni sur aucune boîte ou colis le contenant.

PUNITION.

3. Tout individu qui, par lui-même ou par l'intermédiaire de qui que ce soit à sa connaissance, enfreindra quelqu'une des dispositions du présent article, sera passible pour chaque infraction, sur conviction devant un ou des juges de paix, d'une amende de deux piastres à cinq piastres pour chaque fromage, boîte ou colis ainsi vendu, offert ou exposé en vente, ou gardé dans le but de le vendre, ainsi que des frais de poursuite, et à défaut de paiement de l'amende et des frais, il sera passible d'un emprisonnement de trois mois au plus, avec ou sans travaux forcés, à moins que l'amende et les frais ne soient plus tôt payés.

"CANADIEN" COMME MARQUE.

4. Personne n'appliquera aucun des mots "Canadien," "Canadian," ou "Canada," comme indication, marque ou étampe descriptive sur aucun fromage, ni sur aucune boîte ou aucun colis contenant du fromage ou du beurre, à moins que ce fromage ou ce beurre n'aient été fabriqués en Canada.

VENTE DE FROMAGE AINSI FAUSSEMENT MARQUÉ.

2. Personne, sciemment, ne vendra, n'offrira ou exposera en vente, ou n'aura en sa possession dans le but de le vendre, aucun fromage ou beurre sur lequel, ou sur la boîte ou le colis le contenant, l'un des mots "Canadien," "Canadian" ou "Canada" sera appliqué comme indication, marque ou étampe descriptive, à moins que ce fromage ou ce beurre n'aient été fabriqués en Canada.

PUNITION.

3. Tout individu qui, par lui-même ou par l'intermédiaire de qui que ce soit à sa connaissance, enfreindra quelqu'une des dispositions du présent article, sera passible pour chaque infraction, sur conviction devant un ou des juges de paix, d'une amende de cinq piastres à vingt-cinq piastres pour chaque fromage, boîte ou colis vendu, offert ou exposé en vente, ou gardé dans le but de le vendre, ainsi que des frais de poursuites, et, à défaut de paiement de l'amende et des frais, il sera passible d'un emprisonnement de trois mois au plus, avec ou sans travaux forcés, à moins que l'amende et les frais ne soient plus tôt payés.

NOM DU PAYS PRODUCTEUR A MARQUER.

5. Personne ne vendra, n'offrira ou exposera en vente, ou n'aura en sa possession dans le but de le vendre, aucun fromage ou beurre provenant d'un pays étranger, à moins que le nom du pays de provenance de ce fromage ou beurre ne soit étampé ou marqué d'une manière lisible sur l'extérieur de chaque boîte ou colis le contenant, en lettres de pas moins de trois huitièmes de pouces de hauteur et d'un quart de pouce de largeur.

PUNITION.

2. Tout individu qui, par lui-même ou par l'intermédiaire de qui que ce soit à sa connaissance, enfreindra quelqu'une des dispositions du présent article, sera passible pour chaque infraction, sur conviction devant un ou des juges de paix, d'une amende de deux piastres à cinq piastres pour chaque fromage, boîte ou colis ainsi vendu, offert ou exposé en vente, ou gardé dans le but de le vendre, ainsi que des frais de poursuite, et, à défaut de paiement de l'amende et des frais, il sera passible d'un emprisonnement de trois mois au plus, avec ou sans travaux forcés, à moins que l'amende et les frais ne soient plus tôt payés.

QUI SERA RESPONSABLE.

6. La personne pour laquelle du fromage ou du beurre sera fabriqué, fait, vendu, offert ou exposé en vente, ou gardé dans le but de le vendre, en contravention aux dispositions des articles précédents du présent acte, sera *primâ facie* responsable de toute infraction aux dispositions du présent acte.

PROCÉDURE.

7. Dans toute plainte, dénonciation ou condamnation en vertu du présent acte, le motif de la plainte pourra être déclaré et sera réputé s'être produit, au sens de l'*Acte des convictions sommaires*, à l'endroit où le fromage ou le beurre qui fera l'objet de la plainte aura été fabriqué, fait, vendu, offert ou exposé en vente, ou gardé dans le but de le vendre.

APPEL.

8. Il n'y aura appel d'aucune condamnation prononcée en vertu du présent acte, excepté à une cour supérieure, de comté, de circuit ou de district, ou à la cour des sessions de la paix, ayant juridiction dans la localité où la condamnation aura été obtenue ; et cet

appel devra être interjeté, l'avis de l'appel donné par écrit, le cautionnement souscrit ou le dépôt fait, dans les dix jours qui suivront la condamnation ; et cet appel sera entendu, jugé et décidé, sans l'intervention d'un jury, à la date et à l'endroit que la cour ou le juge qui en sera saisi désignera, sous trente jours de la condamnation, à moins que la cour ou le juge ne proroge le délai fixé pour l'audition et décision au delà de ces trente jours ; et sous tous autres rapports non prévus au présent acte, la procédure prescrite par l'*Acte des convictions sommaires* s'appliquera autant que possible.

DROIT D'EXAMEN DU FROMAGE OU DU BEURRE.

9. Toute personne chargée de veiller à l'exécution du présent acte pourra entrer en tout lieu ou sur la propriété de toute personne soupçonnée d'infraction aux dispositions du présent acte, et inspecter tout fromage ou beurre qu'elle y trouvera ; et toute personne ainsi soupçonnée qui entravera ou refusera de permettre cette inspection sera passible, sur conviction du fait, d'une amende de vingt-cinq piastres à cinq cents piastres, ainsi que des frais de poursuite, et, à défaut de paiement de l'amende et des frais, elle sera passible d'un emprisonnement de six mois au plus, avec ou sans travaux forcés, à moins que l'amende et les frais ne soient plus tôt payés.

EMPLOI DES AMENDES.

10. Toute amende imposée par le présent acte sera, après recouvrement, payable moitié au dénonciateur ou demandeur, et moitié à Sa Majesté.

RÈGLEMENTS PAR LE GOUVERNEUR EN CONSEIL.

11. Le Gouverneur en conseil pourra établir les règlements qu'il jugera nécessaires pour assurer l'exécution efficace du présent acte ; et les règlements ainsi établis entreront en vigueur à compter de la date de leur publication dans la *Gazette du Canada*, ou à compter de telle autre date qui sera fixée dans une proclamation lancée à cet effet.

Les fabricants de fromage peuvent se procurer gratuitement des exemplaires de ce bulletin en anglais ou en français, en s'adressant au Commissaire de l'industrie laitière, Ferme experimentale centrale, Ottawa.